

# Piatti da portare via / Take-Away..



Tutte le pietanze sono fatte in casa dallo chef Nani

## Antipasti:

*Terrina di Foie gras d'oca servita con mele caramellate, riduzione al porto* 25.-

*Gänseleber Terrine serviert mit karamellisierter Apfel an "Ramos" Portwein*

*Carpaccio di filetto di manzo con scaglie di grana e crema al tartufo nero* 16.-

*Carpaccio von Rinderfilet serviert mit Parmesan und schwarzer Trüffel*

*Ventaglio tonno rosa e gamberone dorato e condito all'olio d'oliva e fior di sale* 18.-

*Thunfischcarpaccio mit Riesencrevette an Olivenöl extravergine und fleur de sel*

*Insalata verde o insalata mista* 7. - 10.-

*Grüner Salat oder gemischter Salat*

## Minestre:

*Minestra di verdure fresche* 10.-

*Hausgemachte Gemüsesuppe*

*Crema di piselli con capesante dorate in padella.* 12.-

*Erbsen cremesuppe serviert mit oder ohne gebratene Jakobsmuscheln*

*Crema d'astice servita con scampo e bocconcini di crostacei.* 18.50.-

*Hummer und Scampi Cremesuppe serviert mit Häppchen von Muscheln*

## Primi piatti caldi:

Piccolo/grande

*Raviolone fresco ripieno alla ricotta e spinaci, burro e salvia* 14.50.- 20.50.-

*Frischer Raviolone gefüllt mit Ricotta und Spinat, Butter und Salbei*

*Mezzelune farcite con carne di coniglio, salsa cremosa al tartufo nero* 16.50.- 22.50.-

*Hausgemachte Mezzelune mit Kaninchenfleisch-Füllung an cremiger Trüffelsauce*

## Le Carni:

*Cuore di filetto di manzo alla griglia, con o senza salsa ai tre pepi secondo preferenza* 42.-

*Rinderfilet-Herzstück vom Grill, nach wunschmit oder ohne drei Pfeffersauce*

*Carré d'agnello al forno gratinato in crosta di granoturco e noci (min. due persone)* 34.- p.p

*Lammkarre in einer Kruste aus Mais und Nüssen (min. zwei Personen)*

*Galletto "Da Nani" servito con salsa saporita alle erbe ticinese (450gr)* 25.-

*Hähnchen "Da Nani" serviert mit schmackhaften Tessinerkräutern*

*Hamburger "Da Nani", insalata, pomodoro, cipolla, cetrioli, speck e salsa* 18.-

*Hamburger "Da Nani", Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Speck und Sauce (patate fritte casarecce)*

*Tartare di filetto di manzo con scaglie di grana e uova mimosa, toast e burro* 30.-

*Rindsfilet tartare serviert mit Parmesan und Mimoseneier, Toast und Butter*

## Contorni compresi nel prezzo/ Beilagen

*Riso Pilaf con o senza cipolle fritte, patate al rosmarino, verdure fresche di stagione*

*Pilafreis mit oder ohne gebratenen Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse*

## *F Pesci:*

*Gamberoni selvatici cotti alla griglia conditi con salsa alle erbe ticinesi* 32.50.-  
*Wilde Riesencrevetten gegrillt an Tessiner Kräutern*

*Ravioloni ripieni alla ricotta e spinaci serviti con scampi alla piastra* 36.50.-  
*Frischer Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit goldgebratenen Scampi aus Südafrika*

### *Contorni compresi nel prezzo/ Beilagen*

*Riso Pilaf con o senza cipolle fritte, patate al rosmarino, verdure fresche di stagione*  
*Pilafreis mit oder ohne gebratenen Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse*

## *Per chi ama la cucina tradizionale:*

*Ossobuco di vitello cotto al forno con risotto allo zafferano* 32.50.-  
*Ossobuco vom Kalb gebacken mit Safranrisotto*

*Duo di pasta: lasagne, Raviolone fresco ripieno alla ricotta e spinaci* 19.-  
*Duo di Pasta: Lasagne, frische Raviolone gefüllt mit Ricotta und Spinat*

## *Per i più piccoli:*

*Penne con polpette di vitello e verdure* 14.-  
*Penne mit Kalbsfleischbällchen und Gemüse*

*Impanata di pollo con patatine fritte casarecce e verdure* 14.-  
*Paniertes Kalbfleisch mit hausgemachten Pommes und Gemüse*

## Dessert:

*Panna cotta servita con salsa ai frutti di bosco* 7.-

*Panna Cotta serviert mit Beerensauce*

*Mousse al cioccolato al latte* 7.-

*Milchschokoladenmousse*

*Tiramisù "Da Nani"* 7.-

***Prenotazione minimo due giorni prima / Reservierung mindestens zwei Tage im Voraus:***

*Chateaubriand con salsa bernese (min. due porzioni)* 54.- p.p

*Chateaubriand serviert mit Bèarnaise-Sauce (min. zwei Portionen)*

*Branzino selvatico cotto in crosta di sale (min. due porzioni)* prezzo del giorno

*Wilder Wolfsbarsch in Salzkruste gekocht (min. Für zwei Portionen)*



*Tel. 0917911373*

*Chiama prima e ritira dalle ore  
12:00 alle ore 14:00 e dalle 18:00 alle 20:00  
Mercoledì chiuso e giovedì dalle 18:00*

*Rufen Sie zuerst an ... und holen Sie ab  
Von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 20:00 Uhr  
Mittwoch geschlossen und Donnerstag ab 18:00 Uhr*

*Vi aspettiamo!*

*Wir warten auf dich!*